

Menu La Cuvée

Ce menu est revisité très régulièrement et nous nous laissons la possibilité de changer nos plats selon l'arrivage afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.

Exemple de menu a titre indicatif. (Élaboré au fil des saisons)

Hors Vins et location de la Salle.

Entrée + plat + dessert 39 Euros

Gaspacho de carotte, haddock et légumes pickles

Ou

Terrine de jarret de porc en gelée au cidre.

Ou

Pressé d'aile de raie, fenouil et pamplemousse.

Tournedos de Merlu, beurre citronné et risotto crémeux.

Ou

Garbure de Bœuf, lard fumé, agrumes et coco de Vendée.

Ou

Pintade fermière, sauce blanquette et champignons.

Crumble pomme-rhubarbe, glace caramel au beurre salé

Ou

Brownie chocolat-Cacahuètes, glace vanille.

Ou

Panna-cota, noix de coco et fruits de saison.

Faites votre choix pour une entrée, un plat et un dessert fixe pour l'ensemble des convives.

Menu Les Vendanges.

Ce menu est revisité très régulièrement et nous nous laissons la possibilité de changer nos plats selon l'arrivage afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.

Exemple de menu a titre indicatif. (Élaboré au fil des saison)

Hors Vins et location de la Salle.

Entrée + plat + dessert 47 euros

Saumon mariné à l'aneth, pommes de terre, oignon et radis en pickles.

Ou

Pressé de Bœuf et foie gras, mesclun et marmelade de fruits.

Ou

Maquereau à la flamme, avocat, pomme-roquette.

En direct des bateaux, embeurré de choux, carottes et jus de crustacé.

Ou

Paleron de Veau confit 36 heures, légumes printanier et polenta crémeuse.

Ou

Carré de Cochon Fermier, sauce curry, pomme -gingembre.

Profiterole au chocolat chaud XL

Ou

Tarte aux fruits et sorbet de saison.

Ou

Ganache Chocolat, citron et fruits rouge.

Faites votre choix pour une entrée ,un plat et un dessert fixe pour l'ensemble des convives.

Menu Millésimé.

Ce menu est revisité très régulièrement et nous nous laissons la possibilité de changer nos plats selon l'arrivage afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.

Exemple de menu a titre indicatif. (Élaboré au fil des saisons)

Hors Vins et location de la Salle.

Quelques mise en bouche salées....

Saint Jacques au bouillon, poireau et citron noir.

Choux Fleur, andouille et sarrasin.

En direct des bateaux, fenouil et artichaut à la braise.

Lapin de Vendée «Magistral», carotte-estragon.

Fromages affinés, Herbes et fruits acidulés (Supplément de 12 euros)

Helianthis-vanille.

Chocolat-pamplemousse, noisette.

Quelques plaisirs sucrés.....

Faites votre choix pour une entrée , un plat et un dessert fixe pour l'ensemble des convives.

114€: Ensemble du menu-

80€: Entrée, poisson, viande, dessert-

63€: Entrée , poisson ou viande , dessert .

Service compris-Viande d'origine Française

« Les boccux de Nico »

Offre Réserver uniquement aux entreprises (Séminaire, visite du chais...) du
Lundi au Vendredi.
Service non compris.

Entrée + plat ou plat + dessert 13,00 €

Entrée + plat + dessert 17,00 €

Exemple de menu a titre indicatif. (Élaboré au fils des saison)

Saumon mariné à l'aneth, pommes de terre, oignon et radis en pickles.

Ou

Crumble de courge, parmesan et lard fumé.

Morgat«Seiche», jus de barigoule et fenouil confit.

Ou

Garbure de Bœuf, lard fumé, orange et coco de Vendée.

Crumble pomme-rhubarbe, glace caramel au beurre salé

Ou

Crème brûlée a la vanille de Bourbon.

Faites votre choix pour une entrée ,un plat et un dessert fixe pour
l'ensemble des convives.

Nicolas Coutand, Chef de Cuisine, vous propose un repas léger et parfumé.

*Rythmé par le marché et les producteurs locaux, ce menu change très régulièrement,
afin de vous faire profiter pleinement des produits frais de saison.*

Exemple de canapés à titre indicatif. (Élaboré au fils des saison)

Canapé Salé Froid :

- Verrine : Cochon, brocolis et chou-fleur à la braise.
- Huîtres, sauce vierge (Dés de tomates, échalotes, mélange d'herbe, jus de citron, safran)
- Verrine : Tartare d'Espadon au citron vert.
- Verrine : Maquereau mariné, fenouil, olive noire, pois de chiche.
- Cuillère : Lotte marinée pulpe carotte café.
- Choux garni, crème anchois.
- Maki saumon fumé, graines de sésame et œufs de Truite.
- Chips choux rouge, mousse cabillaud, choux marinés.
- Tartelette mousse de coco, magret fumé et algues.
- Verrine : Sardine à la braise, courgette et basilic.

Canapé Salé chaud :

- Bruschetta : Foie gras poêlé aux échalotes confites.
- Beignet de crevette aux piments doux.
- Poitrine de cochon snacké « Thai »

Canapés sucrés :

- Verrine : cheesecake fraise- rhubarbe
- Verrine : Panna cotta au chocolat blanc et fruits exotique.
- Sucette au praliné et cacahuètes
- Verrine : Mousse chocolat au lait et caramel au beurre salé
- Sablé breton à la badiane, chocolat-régliasse.
- Verrine : tapioca noix de coco, sauge et ananas.

Options :

- Punch ou Kir (Supplément de 6 euros)
- Apéritif salé (Supplément de 2 euros)
- Mise en bouche salé (Supplément de 2 Euros)
- Assiette de Fromage affinés, herbes et fruits acidulé.
(Supplément de 4 euros.)
- Plaisirs sucrés (Supplément de 2 Euros)
- Café ou Thé (Supplément de 2 Euros)